

abgeschüttet, wieder siedend gemacht und darüber geschüttet, den dritten Tag gießt man ihn wieder ab, thut den ganzen Zimmt und etliche Nelken dazu, kocht ihn etwas länger, gießt ihn dann nur lau daran und bewahrt es auf. Der Essig muß im Glas über die Frucht gehen.

1464. Weichseln mit Essig.

Man thut 3 Pfund ($1\frac{1}{2}$ Kilo) Weichseln, welche ganz vom Stiel befreit oder zur Hälfte abgeschnitten sind, in ein Glas, streut ganzen, in Stücke gebrochenen Zimmt und Nelken dazwischen, schüttet dann guten Essig daran, bis er darüber geht. Der Essig wird nun wieder abgeschüttet und mit $1\frac{1}{2}$ Pfund ($\frac{3}{4}$ Kilo) Zucker eine gute Zeit gekocht, wenn er dann erkaltet ist, an die Weichseln gegossen. In ungefähr 8 oder 10 Tagen gießt man den Essig ab, kocht ihn ziemlich und schüttet ihn, wenn er erkaltet ist, wieder daran, bindet es gut zu und verwahrt es an einem trockenen Ort.

1465. Preiselbeeren mit Essig.

Zu acht Schoppen (3 Liter) Beeren nimmt man einen Schoppen ($\frac{3}{8}$ Liter) guten Weinessig und einen Schoppen ($\frac{3}{8}$ Liter) Wein (Weiß- oder Rothwein) und ein halbes Pfund (250 Grm.) Zucker, läßt dies eine halbe Stunde mit ganzem Zimmt kochen. Thut die Beeren hinein, läßt sie einige Wall kochen, hebt sie mit einem Schaumlöffel in eine Schüssel, läßt den Saft auf die Hälfte einkochen, gießt ihn wieder über die Beeren, läßt sie kalt werden und füllt sie in einen Topf oder in Gläser.

1466. Heidelbeerjaft.

Man thut 3 bis 4 Maas ($4\frac{1}{2}$ —6 Liter) recht zeitige Heidelbeeren in eine Schüssel, zerdrückt sie stark, schüttet einen halben Schoppen ($\frac{3}{16}$ Liter) guten Weinessig darüber, stellt es zugedeckt in Keller und läßt es so unter täglichem Umrühren sechs Tage stehen. Alsdann preßt man die Beeren durch ein Tuch, nimmt auf einen Schoppen ($\frac{3}{8}$ Liter) Saft ein halbes Pfund (250 Grm.) Zucker, läutert ihn und thut den Saft dazu, läßt ihn unter fleißigem Abschäumen so lange kochen, bis ganz schwere Tropfen vom Löffel fallen, stellt ihn dann auf die Seite und füllt ihn, wenn er hinlänglich erkühlt ist, in Flaschen, läßt diese nur leicht mit Papier be-